BBQ
comme aux
USA
Sels à frotter, marinades, sauces, cocktails, techniques de cuisson et de fumage, le tout en français, et avec des ingrédients et du matériel bien de chez nous!

Introduction

Quand mes amis m'ont demandé d'écrire un livre sur mes recettes de barbecue, je me suis immédiatement posé la question *"mais qui suis-je pour écrire un livre de cuisine?"*. Je ne suis qu'un amateur. Mon métier, c'est le webdesign et la photo... pas la cuisine! Et c'est justement parce que je ne suis personne que j'ai pris la décision de partager mes recettes et mes petits trucs. Je pense que c'est précisément ce type de livre que j'aurais aimé avoir quand j'ai commencé à m'intéresser aux barbecues.

J'aurais surtout aimé qu'on me dise quel matériel utiliser, comment l'utiliser et quels produits acheter et surtout ou les acheter! Parce que, si vous prenez un livre sur le barbecue dont l'auteur est d'origine américaine, et qu'il vous dit que vous devez acheter du "liquid smoke" (littéralement de la "fumée liquide"), je vous promets une belle prise de bec avec le gérant de chacun des magasins que vous visiterez en Belgique ou en France. Non, il n'y a pas d'extrait de fumée liquide chez nous! Il n'y a pas non plus de Hickory... Par contre, nous avons presque tout le reste des ingrédients que l'on trouve aux USA, et nous avons aussi maintenant la chance d'avoir le même matériel que nos amis 'ricains grâce à des fabricants comme Weber pour ne citer qu'eux (bon c'est vrai, j'avoue, Weber est un sponsor de ce livre, mais c'est aussi le fabricant de barbecue le plus distribué au Monde, et celui qui possède la plus large gamme d'accessoires que vous pourrez trouver près de chez vous).

C'est donc ce défi que je me suis lancé en écrivant ce livre, partager avec vous mon adoration pour le barbecue tout en vous montrant qu'il ne faut pas venir de Memphis au Tenessee pour faire les meilleurs ribs que vous amis auront jamais goûté! J'ai choisi de ne parler que des recettes américaines par passion. Je suis un vrai fan des USA pour plein de raisons qui seraient beaucoup trop longues à expliquer ici. En fait c'est un peu faux; ce dont je suis vraiment fan, c'est du concept "déguster une Buffalo Wing en buvant un bon Mint Julep et en écoutant un vieux chanteur de Blues noir avec sa guitare, une fin d'après-midi ensoleillée quelque part entre Houston et le Delta du Mississippi"...Oui, oui... Tout cela en même temps... Ah ah ah... That smell good, man !

J'espère que vous prendrez autant de plaisir à réaliser ces recettes que je n'en ai eu à les écrire!

Table des matières

Introduction 2

Table des matières 3

Le matériel et les modes de cuissons 6

Comment allumer mon barbecue? 8
La cuisson à chaleur indirecte en détails 9

Les sels à frotter 10

Sel à frotter Classique 11
Sel à frotter Colombien 11
Sel à frotter Cajun 12
Sel à frotter Texas 12

Poulet fumé sur canette de bière 15

Recette classique 16
Poulet sur canette de Canada Dry, sauce au gingembre 19
Poulet sur canette de bière à la cerise 20
Buffalo Wings 21

Les Ribs, symbole du barbecue 24

Ribs classiques 25
Country Style Ribs 26
Memphis Style Ribs 27

Burgers & Hot-Dog's 30

Burger au bleu et oignons sautés 32
Burger de porc barbecue 36
Bacon cheese burger 36
Burger de porc à l'effilochée 37
Chicago Style Hot-dog 40

Accompagnements, sauces et boissons 43

Cole Slaw 44
Texas Slaw 44
Epi de maïs grillé 44
Oignons grillés 45
Pommes de terre country 45
Concombres aigres-doux 45
Red Beans 46
Mint Julep 47
Thé glacé 48
Bourbon Sour 48
Véritable limonade 48

HEINZ
TOMATO
BEANS

Le matériel et les modes de cuissons

Je vais essayer de faire au plus simple. Même si les grands pros vous diront qu'il y a des dizaines de modes de cuisson, je ne vous parlerai que des trois modes utiles pour utiliser au mieux ce livre: la cuisson directe, la cuisson indirecte et le fumage.

La cuisson directe est la plus connue de tous puisque, comme son nom l'indique, elle consiste à placer directement la viande au-dessus de la source de chaleur. C'est aussi la plus compliquée à maîtriser parce que l'intensité de la chaleur (qui est, elle aussi très difficile à maîtriser), provoque généralement le dessèchement des aliments.

La cuisson indirecte, elle, signifie que les aliments sont cuits à une certaine distance de la source de chaleur. Suffisamment près pour cuire, mais assez éloignée pour ne pas brûler trop vite. Ce type de cuisson est celui que nous utiliserons le plus souvent parce qu'il est aussi le plus "facile" à contrôler.

Le fumage: yeah! Impossible de parler d'un barbecue à un américain, sans parler du fumage (smoking). C'est LA technique de cuisson par excellence pour les ribs, les volailles...
A vrai dire, quand vous parlez de barbecue à un américain, il pense au fumage. Et ce que nous appelons couramment barbecue, ils appellent cela le 'grill'. Le fumage peut être scindé en deux types: le fumage sec (la fumée du bois 'fume' la viande directement), et le fumage par vapeur (c'est un mélange d'eau et de bière, de vin, ou toute autre liquide qui est chauffé et qui s'évapore et 'fume' les aliments). Le fumage sec peut être réalisé dans le plus standard des barbecues à charbon Weber. Le fumage par vapeur nécessite un fumoir (smoker) à plusieurs étages pour le récipient de liquide.

Barbecue au charbon de bois ou au gaz?
Il a été prouvé qu'il n'y a quasiment aucune différence de goût entre les deux méthodes. Personnellement, j'utilise le charbon de bois. Il y a maintenant des modèles de barbecue au gaz qui permettent le fumage de copeaux, et qui sont de vraies cuisinières pour 16 personnes et même plus, mais je suis habitué au charbon, et on ne change pas une équipe qui gagne, n'est-ce pas?

Vous pouvez bien sur utiliser n'importe quel barbecue pour la chaleur directe, et même pour la chaleur indirecte à ciel ouvert. Par contre, à partir du moment ou il faudra fumer, vous aurez besoin d'enfermer vos aliments à l'intérieur du barbecue. Le modèle One-Touch® de Weber est idéal pour la plupart des recettes puisque, avec son couvercle et ses accessoires, il permet à la fois la cuisson directe, indirecte et le fumage sec. C'est aussi le modèle qui a fait la réputation de la marque. Il possède une trappe de tirage qui permet d'enfermer les aliments sans étouffer le feu.

Comment nettoyer la grille de mon barbecue ?
J'utilise une méthode que peu de gens connaissent: le principe de pyrolyse. Lorsque votre barbecue est encore bien chaud, placez une feuille d'aluminium sur la grille, et assurez-vous qu'elle est en contact avec les barreaux. Refermez le couvercle du barbecue et laissez le feu s'éteindre. La chaleur va carboniser les graisses qui vont alors être projetées en grande partie sur l'aluminium. Une fois le barbecue éteint et froid, retirer la feuille d'aluminium de la grille et faites-en une boulette. Il ne vous restera plus qu'à frotter légèrement la grille pour retirer les dernières impuretés!
Régulièrement, je nettoie aussi mes grilles avec de l'eau chaude et du savon. Cela permet de les dégraisser complètement et de les garder en bon état. Je vous conseille d'ailleurs de nettoyer vos grille à l'eau chaude et au savon dès que la saison est terminée. Un fois vos grilles propres et sèches, elles passeront tout l'hiver sans rouiller.

One-Touch Gold®

Trappe de tirage

La cheminée d'allumage vous permet de préparer des braises en quelques minutes, et par tous les temps

Les paniers à charbon permettent d'écarter les sources de chaleur lors de la cuisson indirecte

Comment allumer mon barbecue?

Cette question à l'air stupide, je vous l'accorde, mais elle ne l'est pas du tout ! Il y a encore quelques années, j'avais besoin de cinq litres d'essence et trois journaux complets pour allumer mon barbecue... Je me souviens que je commençais même par allumer du petit bois, plus du plus gros avant de mettre mon charbon de bois... Cela me prenait au moins une heure en tout !
Aujourd'hui c'est beaucoup plus rapide parce que je n'ai besoin que de 10 à 15 minutes maximum entre le moment ou je décide de faire le barbecue, et le moment ou mes braises sont prêtes! Wouaw!, direz-vous...10 minutes? Oui, et uniquement grâce à un accessoire vraiment génial: la cheminée d'allumage. Si j'ai pour habitude de plaisanter avec à mes amis sur le fait que le lave-vaisselle a sauvé mon couple, je pourrais en dire autant sur la cheminée d'allumage... Et en plus elle est écologique! Brièvement, la cheminée d'allumage est une mini cheminée en aluminium que l'on remplit de charbon de bois. La partie inférieure de la cheminée sert à allumer du papier ou un allume-feu quelconque. Les trous servent à créer un appel d'air et donc du tirage. En quelques minutes, vos braises sont parfaites. Dernière chose, et non des moindres, le volume de charbon contenu dans la cheminée suffit pour un barbecue de 4 personnes.

Deux mots sur les combustibles

Il existe trois types de combustibles que l'on trouve dans nos magasins:
1. Le charbon de bois de qualité restaurant
2. Les briquettes de Coco
3. Les briquettes de charbon premium

Il n'y a aucune différence de goût entre les 3 qualités de charbon. Par contre, si vous avez vraiment l'habitude de travailler le charbon de bois traditionnel, méfiez-vous des 2 autres. Les briquettes de Coco et le charbon minéral premium atteignent des températures beaucoup plus élevées et se consument beaucoup plus lentement aussi. Elles sont plus chères mais il en faut beaucoup moins.

Les bois de fumage

Tous les bois conviennent au fumage. Cependant, certains conviennent mieux que d'autres comme le pommier, le cerisier l'érable, le chêne, l'hêtre, sont les plus conseillés. Evitez à tout prix les résineux et conifères (pin, sapin...). Plus les bois sont durs, au mieux c'est.

La cuisson à chaleur indirecte en détails

Je pense qu'il est important de s'attarder un peu sur le mode de cuisson à chaleur indirecte. Ce mode de cuisson est vraiment idéal la plupart du temps parce qu'il vous permet de contrôler parfaitement la chaleur de votre barbecue, mais aussi la cuisson de vos aliments. Ce qu'il y a aussi de génial, c'est que vous pouvez très bien commencer la cuisson des légumes en chaleur indirecte par exemple, et au moment ou vous avez besoin de cuire une pièce de viande, vous pouvez toujours le faire directement au-dessus des braises en chaleur directe. C'est aussi un excellent moyen de réchauffer votre viande sans la dessécher.
C'est enfin grâce à ce mode de cuisson, que vous allez pouvoir fumer des aliments pendant plusieurs heures sans les brûler.

Dans l'exemple ci-dessus, nous avons placé un lèche-frites au centre du barbecue et écarté les briquettes de charbon sur les côtés. De cette manière, nous gardons une zone 'froide' au centre pour ne pas brûler la viande. Dans ce cas-ci, le lèche-frite sert en outre à récolter le jus de cuisson de la volaille. Il existe aussi des paniers à charbon qui sont plus pratiques pour maintenir

les briquettes en place sur le côté.
Si vous n'avez pas de fumoir, il vous suffira placer les paniers à charbon de chaque côté du barbecue et de placer, sur le charbon, des morceaux de bois que vous aurez trempé 1/2 heure dans de l'eau froide. Le bois mouillé refroidira les charbons, et de la vapeur sera ainsi créée. Votre barbecue sera transformé en fumoir. Bien entendu, il faut un barbecue avec couvercle pour pouvoir réaliser cela !
Donc, pour en revenir au mode de cuisson indirecte, vous pourrez l'utiliser à chaque fois que vous ferez un barbecue puisque, si vous avez, à un moment, besoin de plus de chaleur, il vous suffit de déplacer les aliments au dessus des braises.
L'illustration montre un barbecue fermé, mais dans le mode de cuisson indirecte, nous allons bien entendu garder le barbecue ouvert. Je conseille de toute façon systématiquement de ne pas remplir le barbecue entièrement de charbon pour toujours avoir une zone 'froide' dans laquelle je peux mettre des aliments en attente, ou pour simplement tenir au chaud, sans cuire ou brûler.

Les sels à frotter

Ha! On y est... l'essence même du barbecue, le sel à frotter (Dry Rub). Un barbecue sans sel à frotter, c'est comme un hamburger sans ketchup.

Concrètement, les sels à frotter sont des mélanges d'épices que l'on 'frotte' sur les viandes avant de les cuire. Ils donneront une dimension unique à vos viandes!
Griller un steak ou simplement une tranche de lard avec un des sels à frotter que je vous propose vous permettra de bien débuter et de vous rendre compte à quel point il est simple de faire quelque chose de vraiment différent !
Ces mélanges d'épices étaient autrefois utilisés pour conserver la viande.
Les sels à frotter ont pour base commune le gros sel et le sucre brun et, même si ils sont simples à préparer et à utiliser, ils doivent tout de même être bien équilibrés parce que trop de sucre dans le mélange brûlerait la viande, et trop de sel l'assécherait et créerait une croûte indésirable lors de la cuisson.
Le plus connu des sels à frotter est celui qui est utilisé le plus souvent aux Etats-Unis: le sel à frotter classique.
Les recettes varient en général en fonction des états. On utilisera par exemple du Chili

powder en Louisiane ou au Texas.
Certains autres sels à frotter sont particulièrement originaux comme le Colombien dans lequel vous mettrez un peu de café moulu et des petites pépites de chocolat! - Génial avec le lard grillé !

Sel à frotter Classique

Les sels à frotter ont l'avantage de conserver plusieurs mois au sec. Je les prépare donc en début de saison (mars-avril) et je les utilise jusqu'à l'automne.

Ingrédients:

100 ml de cassonade brune
100 ml de cassonade blonde ou de sucre blanc ou de cassonade brune
100 ml de paprika doux
50 ml de gros sel
3 c. à soupe d'oignons en poudre
5 c. à soupe d'ail en poudre
1 c. à café de poivre de cayenne
1 c. à soupe de poivre noir
1 c. à soupe d'origan ou de thym séché.

Préparation

Il suffit de mélanger tous les ingrédients. Personnellement, j'utilise un tuperware qui me servira tout l'été. Je place tous les ingrédients dans le tuperware, je referme le couvercle, je secoue énergiquement pour mélanger et je conserve au sec. Il faut impérativement du paprika doux pour cette recette parce que vous utiliserez ce mélange pour beaucoup de recettes et le paprika normal est bien trop fort !

Sel à frotter Colombien

Ce mélange de sucre, d'épices, de café moulu et de chocolat semble un peu trop original au goût de chacun. C'est pourquoi je vous conseille de ne rien dire à vos invités et de leur faire la surprise! Personne ne sera déçu.

Ingrédients:

100 ml de cassonade brune
40 ml de café moulu
20 ml de paillettes de chocolat
30 ml de gros sel
2 c. à soupe d'oignons en poudre
2 c. à soupe d'ail en poudre
1 c. à café de poivre noir
1 c. à soupe de chili powder
1 c. à café de cannelle
1/2 c. à café de cumin

Préparation

Mélangez tous les ingrédients et conservez au sec.

Sel à frotter Cajun

Dès qu'on parle de "Cajun", on retrouve toujours deux ingrédients de base que sont le chili powder et le cumin. Ce sel est parfait pour le poulet et les crevettes. Attention, ce sel est assez fort.

Ingrédients:

100 ml de paprika doux ou normal
100 ml de gros sel
1 c. à soupe de chili powder
3 c. à soupe d'oignons en poudre
5 c. à soupe d'ail en poudre
1 c. à café de poivre de Cayenne
3 c. à soupe de poivre noir
1 c. à soupe de cumin
1 c. à soupe d'origan

Préparation

Mélangez tous les ingrédients et conservez au sec.
Le poivre de Cayenne est facultatif parce qu'il est très fort et si vous utilisez du paprika normal, cela risque d'être de trop.

Sel à frotter Texas

Au Texas, on ne plaisante pas avec le barbecue. Le sel à frotter Texas ressemble de très près au sel à frotter Cajun, à la différence qu'on ne met pas de sucre! Donc, allez-y doucement avec le chili powder et le Cayenne, sauf si vous aimez avoir la bouche en feu!

Ingrédients:

100 ml de gros sel
100 ml de paprika doux
100 ml de poivre noir concassé
1 c. à soupe d'ail en poudre
1 c. à café de poivre de Cayenne
1 c. à soupe de chili powder
1 c. à soupe de cumin
1 c. à soupe d'origan

Préparation

Mélangez tous les ingrédients et conservez au sec. Utilisez à nouveau du paprika doux de préférence. Ayez toujours un verre de Mint Julep à portée !

CLASSIQUE

Poulet fumé sur canette de bière

Si, comme moi, vous n'êtes pas vraiment fan de poulet, quelque soit la préparation, essayez un des recettes de poulet fumé sur boite de bière. Vous aurez rarement l'occasion de goûter des blancs de poulet aussi tendres et savoureux.

Inutile de m'étendre longtemps sur le principe parce que vous l'avez certainement deviné: on laisse fumer pendant 2 à 3 heures un poulet qui repose sur une cannette de bière (ouverte !). Je précise ce léger détails parce qu'une connaissance m'a expliqué avoir du ramasser des morceaux de poulet un peu partout dans son jardin après l'explosion de la canette de bière qui était resté fermée...

Pendant tout le temps de fumage, le liquide contenu dans la canette s'évapore et humidifie la chair du poulet.

Même si vous pouvez fumer un poulet dans un barbecue classique avec couvercle, par cuisson indirecte, je vous conseille d'utiliser un vrai fumoir. Personnellement, j'utilise le Smokey Mountain Cooker™ de Weber. Son rapport qualité prix est imbattable et c'est un "vrai" fumoir. Comme je le disais plus haut, vous pouvez utiliser un barbecue classique avec couvercle comme fumoir. Cela fonctionnera aussi mais cela sera beaucoup plus compliqué. Le fumoir permet d'obtenir et de conserver des températures de cuissons beaucoup plus faibles pendant beaucoup plus longtemps. De plus, la distance entre la nourriture et le foyer est plus grande et il n'y a aucun risque de contact direct avec le feu puisqu'il y a le récipient d'eau entre les deux. Enfin, c'est aussi ce récipient qui permet d'humidifier en permanence

l'extérieur de la viande puisque vous allez le remplir d'eau, de bière, de jus de fruits, etc. Le fumoir peut rester allumé pendant 7 ou 8 heures sans devoir être ré-alimenté, ni ouvert. Le fait d'ouvrir votre barbecue toutes les demi heures ou toutes les heures va prolonger le temps de cuisson et déshumidifier la viande.

Recette classique

Souvent, ce sont les recettes les plus simples qui sont les plus savoureuses. La préparation de celle-ci est on ne peut plus simple. Nous allons en premier lieur frotter notre poulet avec du sel à frotter classique (p.xx) aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur.
Ensuite, nous allons insérer une canette de bière de votre choix à l'intérieur du poulet de sorte qu'il soit en position assise sur la grille du fumoir. Ouvrez la boite, videz-en la moitié, et faites quelques entailles supplémentaires avec un couteau. Nous allons ensuite le faire fumer pendant 1h30 à 2h00 à environ 120°C dans le fumoir. Vous pouvez, en plus, ajouter quelques morceaux de bois sur les braises pour fumer d'avantage le poulet. N'utilisez pas n'importe quel bois, mais de préférence du pommier, du cerisier, de l'érable ou encore du hickory.
Pour la bière, je vous conseille d'utiliser une bière brune ou une bière fruitée comme une gueuze aux fruits. En Belgique, pays de la bière, la Kriek (gueuze à la cerise) est un très bon exemple. Vous verrez d'ailleurs dans d'autres recettes de ce livre, dont une extraordinaire pour les ribs, que nous utiliserons régulièrement de la bière aux fruits. Assurez-vous que la température du fumoir reste plus ou mois constante. Après 2 heures, je pratique généralement une entaille dans une des cuisses pour m'assurer que la viande est cuite.

Ingrédients:

1 poulet d'environ 1,5 kg
1 boite de bière au choix
1 poignée de sel à frotter classique

100
150
200
250
300
350
SMOK
weber
°C
°F

Poulet sur canette de Canada Dry, sauce au gingembre

Le Canada Dry, si vous ne le saviez pas, est fait à base de gingembre (les anglais l'appellent Ginger Ale. Le gingembre, hormis ses vertus aphrodisiaques, se marie parfaitement avec le poulet (essayez les Buffalo Wings!). Je vous propose donc une recette qui est un grand classique aux USA, mais qui sera sans doute une découverte pour vous.

Ingrédients:

1 poulet pour 4 personnes
1 canette Canada Dry

4 gousses d'ail
1/2 oignon
1 morceau de gingembre frais de 5 cm (3 à 4 c. à soupe)
1 c. à café de gros sel
1 c. à café
1 c. à soupe d'huile d'olive

Pour la sauce:

1 canette de Canada Dry
50 ml de Sherry
75 ml de ketchup
1 citron
2 c. à soupe de cassonade brune
1 c. à soupe de marinade au gingembre restante
Sel et poivre

Préparation

Hachez finement l'ail, l'oignon et le gingembre. Mélangez-les avec l'huile et les épices.
Enrobez le poulet de la préparation au gingembre, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du poulet.
Laissez reposer au frais pendant 2 heures.

Préparez votre fumoir ou votre barbecue pour une cuisson indirecte.
Ouvrez une canette de Canada Dry et videz-en environ un tiers. Percez 2 trous supplémentaires sur le dessus. Installez le poulet sur la canette et placez-le dans le fumoir pendant environ 2 heures.

Pour la sauce, mélangez le Canada Dry et le Sherry dans une casserole et portez à ébullition pendant quelques minutes (le but est d'évaporer l'alcool). Ajoutez ensuite le jus du citron, la cassonade, le ketchup et la marinade. Portez à nouveau à ébullition et laissez réduire la sauce jusqu'à obtention d'une texture sirupeuse.
Servez immédiatement. Je vous conseille du riz en accompagnement.

Poulet sur canette de bière à la cerise

Je suis certain que vous n'avez jamais goûté un poulet préparé comme celui-ci. En Belgique, le poulet, généralement c'est avec de la compote de pomme et des frites qu'on le mange... Parfois avec une sauce crème, mais rarement autrement. La recette que je vous propose ici est vraiment originale et tout à fait inédite. Pour ceux qui ne veulent vraiment pas entendre parler de la bière, vous pouvez la remplacer par un soda à la cerise. Je pense que cela peut même être très bon avec du Coca-Cola à la cerise (Cherry Coke), mais je n'ai jamais essayé ! Faites moi part de vos commentaires si vous essayez cette recette au Cherry Coke.

Ingrédients:

1 poulet pour 4 personnes
1 canette de bière à la cerise (Kriek par exemple)
1 poignée de sel à frotter classique.

Pour la sauce:

1 boite de cerises au sirop
1/2 canette de bière à la cerise
125 ml de jus de cerise ou de jus de pomme/cerise
50gr de beurre
1 c. à café de cannelle
2 c. à soupe de sucre ou plus au goût
1 c. à soupe de gros sel
1 c. à café de poivre noir

Préparation

Nous allons commencer par préparer le fumoir ou le barbecue pour une cuisson indirecte. Je pars du fait que vous utiliserez un fumoir. Faites donc attention à surveiller votre cuisson si vous utilisez un barbecue.
Nous allons en premier lieu frotter notre poulet, aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur avec notre sel à frotter classique.
Ouvrez une des canettes de bière, videz-en la moitié et faites 2 trous supplémentaires sur le dessus. Installez le poulet sur la canette et mettez le dans le fumoir. Veillez à ce que la température du fumoir soit constante aux environs de 120 °C

Pendant que le poulet commence à fumer, nous allons préparer la sauce parce que nous allons en avoir besoin pour finir la cuisson du poulet. Donc, dans une casserole, mélangez la bière, le jus de cerise, le beurre, les cerises, le sucre et les épices et portez à ébullition. Laissez réduire pendant au moins 10 minutes pour obtenir un sirop léger.

Après un heure de cuisson du poulet, badigeonnez-le au pinceau avec la sauce que nous venons de réaliser. Répétez l'opération 3 ou 4 fois jusqu'à cuisson complète du poulet. La sauce va littéralement laquer le poulet qui sera à la fois juteux et croustillant.
Servez chaud, et arrosez de sauce aux cerises. Nos amis américains mangent cela avec du maïs , des pommes-de-terre ou des galettes de pomme-de-terre. Je vous conseille d'en faire autant.

Buffalo Wings

Les Buffalo Wings sont originaire de la ville de Buffalo dans l'état de New-York. Il y a des dizaines de recettes et de préparations différentes. Je vais vous donner la mienne qui est sans doute la moins épicée de toutes. L'originalité des Buffalo Wings réside dans le contraste entre la marinade très épicée et la sauce au bleu, très douce.

Ingrédients:

8 ailes de poulet
5 c. à soupe de gingembre
150 gr. de beurre
250 ml de sauce aigre douce thaï
20 ml de sauce au piment thaï
4 gousses d'ail

Pour la sauce au bleu:

100 ml de crème aigre
100 ml de mayonnaise au citron
100 gr. de gorgonzola ou d'un autre fromage bleu crémeux
1 oignon
1 céleri

Préparation

Nettoyez les ailes de poulet et séchez-les avec du papier essuie-tout. Disposez-les dans un plat.
Pelez et coupez le gingembre en lamelles. Hachez l'ail finement. Faites fondre 50gr de beurre dans une casserole et ajoutez l'ail et le gingembre à feu doux. Laisser mijoter progressivement pour ne pas que l'ail et le gingembre ne brunisse pas. Ajoutez la sauce aigre douce et la sauce au piment.
Dès que l'ensemble est bien chaud, versez-le sur les ailes de poulet. Couvrez et laissez refroidir pendant au moins 4 heures. Vous pouvez laisser mariner le poulet toute la nuit si vous le souhaitez.

Après au moins 4 heures de marinade, nettoyez les ailes avec une spatule et récupérez la marinade restante dans une casserole.
Préparez votre barbecue pour une cuisson à chaleur indirecte. Pendant que vos braises chauffent, préparez la sauce au bleu. Hachez l'oignon et versez-le dans un plat. Ajoutez la mayonnaise et la crème aigre. Insérez le gorgonzola en petits morceaux et mélangez le tout avec un batteur ou à la fourchette, mais assurez-vous que l'ensemble soit homogène. Réfrigérez le tout.
Commencez à cuire les ailes de poulet doucement dans une zone pas trop chaude de votre barbecue. Il faut qu'elles cuisent, mais sans brûler la peau. Chauffez la casserole contenant le reste de marinade et incorporez le reste du beurre. Servez les ailes et nappez-les de marinade au gingembre. Placez un pot de sauce au bleu sur l'assiette et quelques tranches de céleri. Accompagnez cette recette de Cole Slaw (p.xx)

Les Ribs, symbole du barbecue

Dans cette première version du livre, je vous parlerai des quatre incontournables méthodes de préparation des ribs! La première méthode est la plus courante et la plus simple à réaliser puisqu'il s'agira de faire cuire lentement les ribs en chaleur indirecte et de les caraméliser avec une sauce barbecue. Vite prêts, ces ribs n'en sont pas moins bons. Ils n'offrent pas toutes les saveurs des ribs qui ont fumé ou mariné pendant 6 ou 8 heures, mais vous épaterez quand même vos amis si vous les comparez à des ribs de grandes surfaces commerciales. La seconde méthode est celle que je préfère, et on l'appelle "country style": nous allons mariner les ribs pendant une nuit, ensuite les faire bouillir sur le barbecue, et enfin les faire griller quelques instants. La troisième méthode est la méthode Memphis: nous allons juste fumer la viande à sec dans le fumoir pendant 6 à 8 heures... Enfin, la dernière méthode et la méthode de Saint-Louis ou l'on va en premier lieu fumer les ribs pendant 6 heures, et ensuite les caraméliser. Il y a bien entendu des dizaines d'autres recettes de ribs, et je vous inviterai à les découvrir chaque mois sur le site www.barbecue-lovers.com. Ce qui est important avec les ribs, c'est la cuisson. Quand un train de ribs est bien cuit, la viande se détache toute seule des os. Elle est parfaitement tendre et juteuse.

Ribs classiques

Ingrédients:

4 trains de ribs
1 poignée de sel à frotter classique
1 tasse de sauce barbecue classique

Accompagnement:
1 épi de maïs grillé par personne (p.xx)
1 tasse de red beans par personne (p.xx)

Préparation

La première étape consiste à retirer la membrane qui recouvre les os sur une des faces. Pour cela, j'utilise un couteau bien tranchant que je glisse en dessous de la membrane. Dès qu'elle se soulève, il faut tenir fermement la membrane avec un linge sec et la retirer délicatement. Avec un peu d'habitude, cela vient tout seul.

Ensuite, vous allez masser les ribs avec du sel à frotter classique et les laisser reposer pendant environ 2 heures. Préparez votre barbecue pour une cuisson indirecte.
Disposez vos ribs sur la grille, mais assez loin du feu ou des braises pour qu'ils ne brûlent pas. Si le feu est trop chaud, vous pouvez y ajouter des morceaux de bois préalablement trempés dans de l'eau froide. Utilisez de préférence du pommier, du cerisier ou de l'érable si vous en trouvez. Laissez cuire vos ribs lentement pendant une dizaine de minutes de chaque côté. Badigeonnez-les ensuite plusieurs fois de sauce barbecue classique avec un pinceau et laissez-les à caraméliser légèrement quelques minutes à chaque fois. Dès que la viande de rétracte et que vous voyez apparaître le bout de l'os, c'est que vos ribs sont prêts. Dégustez les avec des Red Beans (p.xx) et un épi de maïs grillé.

Country Style Ribs

Cette recette impressionne vraiment tout le monde. La viande est super tendre, et cette sauce, pourtant si simple, est délicieuse, même avec du pain! A vrai dire, c'est cette recette qui a poussé mes amis à me demander de faire ce livre.

Ingrédients:

4 trains de ribs (assez charnu)
500 ml de sauce barbecue classique
500 ml de bière à la cerise
1 gros oignon ou 2 normaux

Accompagnement:
1 épi de maïs grillé par personne (p.xx)
du pain

Préparation

Nous allons mariner les ribs dans un grand plat qui supportera la chaleur du barbecue. J'utilise des barquettes en aluminium de chez Weber, mais vous pouvez bien entendu utiliser n'importe qu'elle type de plat qui supporte la chaleur. Un plat qui va au four fera parfaitement l'affaire. Donc, la première étape consiste à retirer la membrane qui recouvre les os sur une des faces. Pour cela, j'utilise un couteau bien tranchant que je glisse en dessous de la membrane. Dès qu'elle se soulève, il faut tenir fermement la membrane avec un linge sec et la retirer délicatement. Avec un peu d'habitude, cela vient tout seul.

Coupez le gros oignon en 6 ou 8 morceaux épais. si vous utilisez un seul grand plat, disposez les trains de ribs dans le fond, ajoutez la sauce barbecue, la bière et les morceaux d'oignons. J'utilise de la Kriek (bière belge) parce qu'elle est très fruitée, et assez sucrée. Vous pouvez utiliser n'importe qu'elle autre bière, mais utilisez une bière sucrée et fruitée de préférence. Mélangez le tout pour que les ribs baignent dans la marinade. Couvrez le plat avec du papier aluminium ou un couvercle, et laissez reposer de 8 à 24 heures au frais.
Allumez votre barbecue pour une cuisson à chaleur directe, en gardant une zone de froid de secours. Placez directement votre plat sur la grille du barbecue en le laissant couvert. Faites bouillir les ribs dans leur marinade en les retournant de temps en temps pendant environ 20 minutes. Dès que la viande se rétracte, et que vous voyez apparaître le bout des os, retirez les du plat et faites les griller quelques minutes de plus directement sur la grille du barbecue. Cette étape est nécessaire pour donner une couleur appétissante à la viande. Laissez réduire la marinade sur feu vif jusqu'au moment de servir.

Servez vos ribs et nappez-les de marinade. Accompagnez ce plat d'un épi de maïs grillé, de frites, de pommes de terre au four ou de pain.

Memphis Style Ribs

Voici le meilleur exemple de la diversité des Etats-Unis. Contrairement à quasiment toutes les autres méthodes de préparation des ribs qui utilisent toujours un glaçage ou une sauce, les ribs à la mode de Memphis sont uniquement fumés.

Ingrédients:

4 trains de ribs
1 poignée de sel à frotter classique
de la moutarde pas trop forte

Accompagnement:
1 tasse de sauce barbecue classique
1 épi de maïs grillé par personne (p.xx)
1 tasse de red beans par personne (p.xx)

Préparation

La première étape consiste à retirer la membrane qui recouvre les os sur une des faces. Pour cela, j'utilise un couteau bien tranchant que je glisse en dessous de la membrane. Dès qu'elle se soulève, il faut tenir fermement la membrane avec un linge sec et la retirer délicatement. Avec un peu d'habitude, cela vient tout seul.

Etalez une fine couche de moutarde de chaque côté avec vos doigts en massant la viande. Ensuite, vous allez saupoudrez les ribs avec du sel à frotter classique et à nouveau masser la viande pour que le sel à frotter colle à la moutarde. Il faut mettre une quantité suffisante de sel à frotter pour former la croûte. Vous pouvez réaliser cette recette avec votre barbecue si il possède un couvercle, mais je vous conseille fortement d'utiliser un fumoir.

Avec un barbecue:
Préparez votre barbecue pour une cuisson indirecte.
Disposez vos ribs sur la grille, mais assez loin du feu ou des braises pour qu'ils ne brûlent pas. Ajoutez des morceaux de bois préalablement trempés dans de l'eau froide. Utilisez de préférence du pommier, du cerisier ou de l'érable si vous en trouvez. Fermez le couvercle de votre barbecue en laissant la trappe de ventilation à moitié ouverte pour assurer un tirage suffisant. Laissez cuire vos ribs lentement pendant 2-3 heures en rajoutant une ou deux briquettes de charbon toutes les heures. Toutes les demi-heures, vaporisez les ribs avec du jus de pomme ou du cidre de pomme pour humidifier la viande. Rajoutez un peu de bois mouillé pour entretenir le fumage.
Au bout de 3 heures, vous obtiendrez des ribs parfaits avec une croûte savoureuse. Dégustez les avec des Red Beans (p.xx) et un épi de maïs grillé.

Avec un fumoir:
Préparez votre fumoir pour qu'il soit à une température d'environ 100-120°C. Placez de l'eau et du jus de pomme ou du cidre de pomme dans le récipient. Disposez vos ribs sur la grille et laissez-les fumer pendant 4 à 6 heures à température constante. Dégustez les avec des Red Beans (p.xx) et un épi de maïs grillé.

Ribs caramélisés à l'érable

Cette recette a l'air très compliquée parce qu'elle comporte beaucoup d'ingrédients, mais elle est très simple. Le fumoir est vivement conseillé!

Ingrédients:

4 trains de ribs

Sel à frotter:
250 ml de cassonade blonde
2 c. à soupe de gros sel
1 c. à soupe de moutarde en poudre
1 c. à café de poivre moulu

Glaçage:
125 ml de sirop d'érable
3 c. à soupe de ketchup
2 c. à soupe de sauce Worcesteshire
1 c. à café de moutarde forte
2 c. à soupe de vinaigre de cidre
1 c. à soupe de raifort

Accompagnement:
1 épi de maïs grillé par personne (p.xx)
1 tasse de red beans par personne (p.xx)
1 portion de Cole Slaw (p.xx)

Préparation

Comme pour les autres recettes de ribs, la première étape consiste à retirer la membrane qui recouvre les os sur une des faces. Pour cela, j'utilise un couteau bien tranchant que je glisse en dessous de la membrane. Dès qu'elle se soulève, il faut tenir fermement la membrane avec un linge sec et la retirer délicatement. Avec un peu d'habitude, cela vient tout seul.

Préparez le sel à frotter en mélangeant la cassonade, le gros sel, la moutarde et le poivre.
Massez délicatement les ribs avec cette préparation

Préparez votre fumoir ou votre barbecue pour une cuisson indirecte. Laissez cuire les ribs pendant 3 heures dans le fumoir à 100-125 °C. Reportez-vous à la recette des Memphis style ribs pour la méthode au barbecue.

Pendant ce temps préparez la sauce en mélangeant tous les ingrédients dans une casserole et en chauffant le mélange sans le faire bouillir. Laissez réduire pendant une dizaine de minutes et gardez au chaud. Après 2 heures de cuisson dans le fumoir, commencez le glaçage en badigeonnant les ribs au pinceau avec de la sauce. Répétez l'opération toutes les demi heures jusqu'au moment ou la chair se rétracte et que le bout des os apparaît. Terminés, les ribs ressembleront à ceux de la photo ci-contre.

Dégustez avec le reste de sauce barbecue, un peu de Cole Slaw (salade de choux), un épi de maïs, des red beans, du pain de maïs,... Ce n'est pas le choix qui manque !

Burgers & Hot-Dog's

Cela paraît toujours étrange, quand on ne s'est jamais rendu aux USA, de savoir que l'on va préparer un hamburger au barbecue... Chez nous, nous ne connaissons pour ainsi dire, que les hamburgers cuits à l'huile, à la poêle ou très rarement grillés dans certains fast foods. Et pourtant, je vous propose ici de découvrir quelques recettes de burgers dont vous me donnerez des nouvelles. Comme pour toutes les recettes, vous pourrez trouver les ingrédients dans n'importe quelle grande surface. Que ce soient les pains au sésame (bun's), les sauces, les fromages,... Vous pouvez bien entendu remplacer les pains bun's par des pains de tables (pistolets pour nos amis belges). Vous pouvez aussi remplacer le ketchup par notre sauce barbecue classique.

D'où vient le ketchup?

L'origine du mot ketchup remonte au XVIIe siècle. Les Anglais qui voyageaient en Orient à cette époque rapportèrent dans de petits tonneaux une sauce piquante nommée Ké Tsiap par les Chinois, signifiant sauce de tomate, et dont ils se servaient pour assaisonner leur cuisine. Les Anglais, qui appréciaient peu la recette, y ajoutèrent du sucre et des champignons pour adoucir le goût de la sauce ; et le mot Ké Tsiap devint Ketchup.

Les ingrédients de base de la sauce ketchup moderne sont les tomates, le vinaigre, le sucre, le sel, le poivre de Jamaïque, les clous de girofle, ainsi que la cannelle (pour le goût américain, mais pas toujours apprécié en Europe). Les oignons, le céleri (pour le goût méditerranéen) et d'autres épices sont des ajouts fréquents.

Le ketchup est fabriqué à partir de la tomate cultivée Lycopersicum esculentum en y ajoutant du sucre. Le ketchup n'a pas été toujours fabriqué à partir de tomates. Il a débuté comme terme générique pour désigner la sauce, typiquement faite de champignons ou saumure de poissons avec des herbes et des épices. Quelques ingrédients principaux qui ont perdu de leur popularité depuis sont venus s'ajouter: l'anchois, l'huître, la langoustine, le haricot nain, le concombre, la canneberge, le citron et le raisin.

Burger au bleu et oignons sautés

Je commence par mon préféré! Ce burger, accompagné d'une frite et d'une bière ou d'un coca bien frais, est carrément divin. N'ayez pas peur du fromage bleu, on en mélange une petite partie à la viande avant de cuire, pour qu'il fonde dans le hamburger et pendant la cuisson. On en remet un peut pour décorer mais le goût n'est pas trop fort, et le mélange avec les oignons, la viande et la sauce est vraiment subtil.

Ingrédients:

1 c. à soupe d'huile ou de beurre
2 oignons rouges, coupés en rondelles
1 c. à café de sel
1 c. à café de paprika doux (facultatif)
1 c. à café de poivre noir moulu
100 gr. de bleu d'Auvergne ou de Roquefort ou n'importe quel autre for mage bleu non crémeux.
4 pains à hamburger
Ketchup ou sauce barbecue classique
600-800 gr de boeuf haché
1 cornichon doux
Quelques feuilles de laitue

Préparation

Dans un plat à salade, mélangez délicatement lé haché, le sel et le paprika et 50 grammes de fromage que vous aurez cassé en petits morceaux.
Formez 4 beaux hamburgers de 150 à 200 grammes chacun. Attention toutefois de ne pas dépasser 2 cm d'épaisseur parce qu'ils vont gonfler d'environ 50% sur le grill. Allumez votre barbecue pour une cuisson à chaleur directe, mais en veillant à garder une zone de froid sur un des côtés.
Faites griller les hamburgers environ 4 minutes par côté.

Sur la grille du barbecue, placez une petite casserole et faites chauffer l'huile.
Mettez les rondelles d'oignons dans la casserole et faites les sauter 2 ou 3 minutes. Il ne doivent pas être trop mou et ne doivent pas brunir.
Une minute avant la fin de la cuisson des hamburgers, placez les pains sur la grille pour les réchauffer et les faire croustiller un peu. Retirez les rapidement parce qu'ils ne doivent pas brûler.
Dressez vos hamburgers avec une petite feuille de laitue, une ou 2 rondelles d'oignons, une ou 2 rondelles de cornichon, du ketchup et quelques éclats de fromage. Bon appétit!

Burger de porc barbecue

Beaucoup plus simple et rapide à faire que le sandwich de porc effiloché, il n'en rappelle pas moins les saveurs. Cela certainement une grande découverte pour chacun d'entre-vous.

Ingrédients:

750gr de porc haché
50 gr d'oignons hachés
2 gousses d'ail hachées
1 c. à soupe de sauce barbecue classique
1 c. à café de moutarde forte
1 c. à soupe de paprika doux
4 pains à hamburger

Préparation

Préparez votre barbecue pour une cuisson à chaleur directe.
Mélangez la viande, les oignons, l'ail, la moutarde, la sauce barbecue classique et le paprika dans un saladier. Formez 4 hamburgers d'environ 2 cm d'épaisseur.
Grillez les 4 hamburgers pendant 4 à 5 minutes de chaque côté. Environ 1 minute avant la fin, placez les pains à hamburger sur la grille du barbecue et faites les dorer. Il ne vous reste plus qu'à dresser les hamburgers. Utilisez un peu de sauce barbecue supplémentaire sur la viande.

Bacon cheese burger

Ingrédients:

750gr de boeuf haché
100gr de beure à l'ail
4 tranches de chedar
4 tranches de bacon
4 pains à hamburger
Ketchup
1 cornichon coupé en rondelles
Quelques feuilles de salade
Quelques rondelles fines de tomate

Préparation

Préparez votre barbecue pour une cuisson à chaleur directe.
Formez 4 hamburgers d'environ 2 cm d'épaisseur. Attention, au milieu de chaque hamburger, vous allez placer une petite cuillère à soupe de beure à l'ail. Utilisez du beure bien froid pour vous assurez de pouvoir le dissimuler complètement au centre de chaque hamburger. Grillez les hamburgers pendant 4 à 5 minutes de chaque côté. Environ 2 minutes avant la fin de la cuisson des hamburgers, couvrez-les d'une tranche de fromage et laissez-la fondre. Placez aussi les tranches de bacon sur la grille et laissez les dorer. Environ 1 minute avant la fin, placez les pains à hamburger sur la grille du barbecue et faites les dorer. Epongez les tranches de bacon avec du papier absorbant. Vous pouvez maintenant dresser vos hamburgers.

Burger de porc à l'effilochée

Voici une bien longue préparation pour seulement quelques minutes de plaisir... Oui mais quel plaisir ! En anglais «barbecued pulled pork sandwiches», ces burgers ne sont absolument pas connus chez nous alors qu'ils sont atrocement bons.

Ingrédients:

1,5 kg de balle de porc (roti d'épaule)
1 tasse de sel à frotter au choix
1 tasse de sauce barbecue
125 ml de jus de pomme ou de cidre
1 tasse d'eau
4 pains à hamburger
De la Cole Slaw (p.xx)

Préparation

La veille de votre repas, enduisez votre balle de porc de sel à frotter et laissez la reposer toute la nuit au réfrigérateur.
Le lendemain matin, préparez votre fumoir et placez la balle de porc pour une longue fumaison (8-10 heures) à 120°C.
Au bout de 5 ou 6 heures, vaporisez du jus de pomme toutes les 1/2 heures pour humidifier la croûte de la viande. Au bout de 8 à 10 heures, retirez la balle de porc et laissez la refroidir 15 minutes. Coupez-la en 2 et grattez l'intérieur avec une fourchette pour l'effilocher. La viande se défait en principe très facilement. Mettez le tout dans un plat et arrosez d'une tasse d'eau et d'une tasse de sauce barbecue. Réchauffez le tout avec les pains à hamburgers sur la grille, puis dressez-les comme sur la photo de la page suivante. Bon appétit !

Chicago Style Hot-dog

A Chicago, le hot-dog, c'est une institution. Si vous y allez un jour, ne demandez jamais du ketchup pour mettre dans votre hot-dog! On tue pour moins que cela la-bas!

Ingrédients:

4 saucisses de Francfort (Knackwurst en allemand)
4 pains de table
4 gros cornichons aigres-doux coupés en lamelles sur la longueur
1 oignon haché fin
1 tomate en rondelle
1 poivron vert
1 poivron rouge
1 piment Jalapeño coupé en rondelles très fines
Du sel de céleri
200 ml de vinaigre blanc
200 ml de sucre
1 concombre
1 c. à café de moutarde en poudre
1 tasse de gros sel
De la moutarde douce

Préparation

Pour le chutney, coupez le concombre et les poivrons en petits dés et mettez les dans une casserole, couvrez d'eau glacée et ajoutez le gros sel. Laissez dégorger pendant 4 heures au frais. Au bout des 4 heures, égouttez les légumes et rincez-les. Ajoutez ensuite le vinaigre, le sucre, la moutarde en poudre et portez à ébullition. Laissez bouillir un peu jusqu'à ce que les légumes ramollissent. Egouttez à nouveau et laissez refroidir.
Préparez votre barbecue pour une cuisson à chaleur directe. Faites griller les saucisses quelques instants pour les colorer et rendre la peau croquante. Réchauffez aussi vos pains de table et dressez les hot-dogs tel que sur la photo, en terminant par saupoudrer un peu de sel de céleri.

[EST. 1927]
STEAKHOUSE

HOT DOGS
SHAKES
MINNEOLA
FRESH FRUIT
MILK SHAKES
TRAVEL STORE
SANDWICHES

Accompagnements, sauces et boissons

Non les américains ne boivent pas que du lait ou du coca, ils ont même de très bons cocktails. A nouveau, ils sont très différents en fonction des états puisqu'ils dépendent de leur spécialité et de leur production. Par contre, les accompagnements des plats sont souvent pareils. Je veux dire par là que l'on retrouve à peu près les mêmes accompagnements dans tous les états des USA avec quelques différences près comme pour les patates douces qui sont très cuisinées en Louisiane, en Caroline du Nord et au Mississippi. Vous retrouverez des recettes plus particulières sur le site www.barbecue-lovers.com. En attendant, voici quelques incontournables.

Cole Slaw

Le grand classique de l'accompagnement des ribs et des hamburgers. Il s'agit simplement d'une salade de chou et de carotte.

Ingrédients:

1/2 chou blanc
2 carottes
1 oignon
4 c. à soupe de mayonnaise
3 c. à soupe de crème aigre
1 c. à soupe de sucre
1 c. à s de vinaigre de cidre
1 c. à café de sel de céleri

Préparation

Coupez en fines lanières le chou et l'oignon ou les râper au robot.
Râpez les carottes.
Dans un saladier, versez le vinaigre, le sucre, la mayonnaise et la crème aigre. Assaisonnez et mélangez.
Ajoutez les légumes. Remuez, placez 2 ou 3 heures au réfrigérateur.

Texas Slaw

Ingrédients:

1/2 chou blanc
1 petit oignon haché
2 c. à soupe de chutney de concombre
3 c. à soupe de mayonnaise

Préparation

Voyez la préparation du chutney de concombre à la page 38 (Chicago Style hot-dog). Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients et réfrigérez au moins 3 ou 4 heures.

Epi de maïs grillé

Le plus traditionnel des accompagnements que l'on retrouve partout. Utilisez des épis de maïs frais ou sous vide. Le maïs est malheureusement fort cher pour un aliment de base, mais il vaut la dépense.

Ingrédients:

4 épis de maïs doux
2 gousses d'ail
2 c. à soupe de persil
100 gr. de beurre

Préparation

Hachez très finement l'ail et le persil et mélangez-les au beurre que vous aurez ramolli. Le mélange doit ressembler à une pommade. Badigeonnez les épis de maïs avec cette pommade. Faites griller les épis directement sur la grille mais en les retournant souvent pour ne pas les faire brûler.

Oignons grillés

Ingrédients:

2 gros oignons
4 c. à soupe de vinaigre balsamique
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de sucre en poudre

Préparation

Coupez les oignons en tranches d'au moins 1,5 cm d'épaisseur. Faites tenir chaque tranche au moyen d'un pic à brochette. Mélangez le reste des ingrédients et badigeonnez-en les tranches. Disposez-les sur la grille et laissez-les dorer lentement.

Pommes de terre country

Une super petite préparation de pommes de terre grenailles qui ravira vos hôtes.

Ingrédients:

800 gr. de pommes de terre grenailles
1 petite poignée de gros sel
100 ml d'huile d'olive
Du thym frais et du romarin

Préparation

Faites cuire les pommes de terre non épluchées préalablement à vapeur. Placez les dans un plat allant au four. Ajoutez l'huile d'olive, le gros sel et les herbes. Mélangez bien le tout à la main pour que les pommes de terre soient bien enrobées de la préparation.
Repassez l'ensemble au four pendant 15 minutes à 180 °C.

Concombres aigres-doux

Ingrédients:

2 concombres pelés et coupés en dés
1 tomate coupée en dés
1 poivron vert haché
1 tasse de vinaigre blanc
1 tasse de sucre
1 c. à café de sel
1 c. à café de poivre noir moulu

Préparation

Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients et réfrigérez au moins 30 minutes avant de servir. Mélangez à nouveau au moment de servir.

Red Beans

Difficile de parler de barbecue sans évoquer les fameux red beans. En fait, je fais une erreur en les appelant red beans (littéralement haricots rouges) parce que la recette la plus populaire utilise des haricots blancs dans une sauce tomatée. Le vrai nom de cette recette est “Baked Beans”.

Ingrédients:

1 boite de haricots blancs ou à la sauce tomate
1 tasse de sauce barbecue classique
4 tranches de bacon, hachées
1 oignon haché
2 poivrons hachés
1 tasse de jus de pomme ou de cidre
1/2 tasse de sirop de Liège ou de molasse
2 c. à soupe de moutarde
2 ou 3 c. à soupe de vinaigre de cidre

Préparation

Faites dorer les tranches de bacon dans un poêle avec un peu de beurre. Mélangez ensuite tous les ingrédients sauf les haricots dans une petite casserole sur feu vif et portez à ébullition.
Ajoutez enfin les haricots et baissez la température. J’ai pour habitude de réchauffer et cuisiner directement sur la grille du barbecue.

Mint Julep

1 cm de sirop de menthe blanche
2 cm de Jack Daniel's
1 c. à soupe de sucre
Le reste d'eau pétillante.
Quelques feuilles de menthe en décoration

Thé glacé

Ingrédients:

6 sachets de thé au choix
1 litre d'eau froide
Beaucoup de sucre
De la glace
4 citrons coupés en tranches

Préparation

Faites infuser le thé dans l'eau pendant 1/2 heure avec les rondelles de citron et le sucre.
Servez glacé et ajoutez de la glace pilée dans les verres.

Bourbon Sour

Personne ne connaît ce cocktail en Belgique, excepté au célèbre Rick's American Café que je vous recommande vivement par ailleurs.

Ingrédients:

1 cm de sucre de canne liquide
1 cm de jus de citron pressé
2 cm de Jack Daniel's
De la glace pilée

Préparation

Ajoutez tous les ingrédients successivement en commençant par le sucre de canne et en terminant par la glace.
Ajoutez de la glace pour remplir le verre.
Servez avec une paille.

Véritable limonade

Bien trop souvent remplacée par des boissons gazeuses, cette véritable limonade sera super rafraîchissante et ravira les petits.

Ingrédients:

1 tasse de sucre
1 tasse de jus de citron pressé
3 ou 4 tasses d'eau

Préparation

Mélangez le tout et réfrigérez pour servir glacé.